1/2 - 1 litr świeżej śmietanki kremówki 30% o krótkim terminie przydatności do spożycia

- na nóż nałożyć motylek, wlać śmietankę do naczynia miksującego
- nie ustawiając czasu włączyć obroty 4
- kiedy wytrącone masło spowoduje wibracje - wyłączyć urządzenie
- masło wyłożyć do koszyczka odcedzając w ten sposób maślankę
- starannie wypłukać masło z resztek maślanki pod bieżącą zimną wodą
- wycisnąć resztę wody

Uwagi:
- śmietanka powinna mieć temperaturę pokojową
- z 1/2 litra śmietanki otrzymamy około kostki masła
- masło możemy wykonać w różnych wariantach smakowych miksując przed ubiciem śmietanki rozmaite dodatki (czosnek, zioła, paprykę, cebulę itp.)